

SOUSVIDE-25

Cocina sous-vide a baja temperatura

Datos técnicos

SOL. DE BLOQUEO

350x550x320 alto

H. TANQUE TOTAL

200 milímetros

H. NIVEL DEL AGUA

170 milímetros

CAPACIDAD MÁXIMA DEL TANQUE

25 litros

TEMPERATURA DE TRABAJO

45° - 95°

Línea de máquinas para cocción sous vide a baja temperatura. Construido íntegramente en acero inoxidable, está equipado con un panel sencillo e intuitivo que controla la temperatura del agua y la mantiene constante. La cocción en bolsa permite conservar el peso y las características organolépticas del producto, mientras que la cocción perfecta está garantizada por la naturaleza estática del agua y la temperatura constante. Esta línea se adapta perfectamente al interior de las cocinas profesionales.



1000 vatios



12 kilogramos



230 V/50 Hz



Ventajas técnicas

MANTENIMIENTO DE
PROPIEDADES
NUTRICIONAL



REDUCCIÓN
DE PÉRDIDA
DE PESO



DULCE
Y
JUGOSO

